



Pendahuluan

Rancangan Standar Nasional Indonesia Tepung pisang merupakan revisi Standar Industri No. 0925-1984 yang diminta oleh Departemen Kesehatan melalui Dewan Standarisasi Nasional.

Revisi ini selain diutamakan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan juga untuk :

- Melindungi konsumen
- Mendukung perkembangan industri
- Menunjang instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/10/1989

Sebagai acuan dari standar ini adalah :

1. Kumpulan Peraturan Perundang-undangan di Bidang Makanan jilid I, edisi III, Departemen Kesehatan RI 1993/1994
2. Permenkes TI 722/MENKES/REK/IX/88 tentang Bahan tambahan makanan (SNI 01-0222-1986, Bahan tambahan makanan)
3. SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan minuman
4. SNI 01-2894-1992, Cara uji bahan pengawet makanan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan
5. SNI 01-2896-1992, Cara uji cemaran logam
6. SNI 01-2897-1992, Cara uji cemaran mikroba
7. SNI 01-0428-1989, Petunjuk pengambilan contoh padatan
8. *Official Methods of Analysis of the AOAC, 14th ed, Arlington (VA), AOAC 1984*
9. *Malaysian Standard MS 470-1992 UDC 664-271 Specification for Edible Sago Starch (First Revision) Standards & Industrial Research Institute of Malaya.*

Daftar isi

	Halaman
Pendahuluan	i
Daftar isi	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Definisi	1
3 Klasifikasi	1
4 Syarat mutu	1
5 Cara pengambilan contoh	2
6 Cara uji	2
7 Cara pengemasan	5
8 Syarat penandaan	5

Tepung pisang

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, klasifikasi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Definisi

Tepung jagung adalah tepung yang diperoleh dari pengolahan daging buah pisang (*Musa sp*)

3 Klasifikasi

Jenis A :

Tepung yang diperoleh dari penepungan pisang yang sudah matang melalui proses pengeringan dengan menggunakan mesin pengering,

Jenis B :

Tepung yang diperoleh dari penepungan pisang yang sudah tua, tidak matang melalui proses pengeringan.

4 Syarat mutu

Syarat mutu tepung pisang sesuai dengan tabel di bawah ini.

Tabel
Syarat mutu tepung pisang

No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan	
			Jenis A	Jenis B
1	2	3	4	5
1.	Keadaan :			
1.1	Bau	-	normal	normal
1.2	Rasa	-	normal	normal
1.3	Warna	-	normal	normal
2.	Benda asing	-	tidak boleh ada	tidak boleh ada
3.	Serangga (dalam segala bentuk stadia dan potongan-potongannya)	-	tidak boleh ada	tidak boleh ada

Tabel lanjutan ...

1	2	3	4	5
4.	Jenis pati lain selain tepung pisang	-	tidak boleh ada	tidak boleh ada
5.	Kehalusan lolos ayakan 60 mesh	% b/b	min. 95	min. 95
6.	Air	% b/b	maks. 5	maks. 12
7.	Bahan tambahan makanan	-	Sesuai dengan SNI 01-0222-1987 *	
8.	Sulfit (SO ₂)	mg/kg	negatif	maks. 10
9.	Cemaran logam :			
9.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0	maks. 1,0
9.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 10,0	maks. 10,0
9.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0	maks. 40,0
9.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,05	maks. 0,05
10.	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 0,5	maks. 0,5
11.	Cemaran mikroba :			
11.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 10 ⁴	maks. 10 ⁶
11.2	Bakteri bentuk coli	APM/g	0	0
11.3	Escherichin coli	koloni/g	0	maks. 10 ⁶
11.4	Kapang dan kamir	-	maks. 10 ²	maks. 10 ⁴
11.5	Salmonella/25 gram	-	negatif	-
11.6	Stafilococcus aureus/g	-	negatif	-

* atau revisinya

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, Petunjuk pengambilan contoh padatan.

6 Cara uji

6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 1.2.

6.2 Benda asing

Cara uji benda asing sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 1.3.

6.3 Serangga

6.3.1 Prinsip

Contoh diamati dengan menggunakan kaca pembesar dan mikroskop

6.3.2 Peralatan

- a) Lempeng kaca
- b) Ayakan
- c) Kaca pembesar
- d) Mikroskop

6.3.3 Prosedur

Timbang lebih kurang 25 gram contoh kemudian tekan sampai ketebalan 2-5 mm dengan menggunakan dua lempeng kaca. Setelah itu biarkan selama 24 jam dan amati permukaan kaca dengan menggunakan kaca pembesar, apakah ada bekas jejak-jejak ulat. Larva kepompong atau serangga dan potongan-potongannya dapat dilihat dengan mengayak contoh, sedangkan telurnya dapat dilihat dengan mikroskop.

6.4 Jenis pati lain

6.4.1 Prinsip :

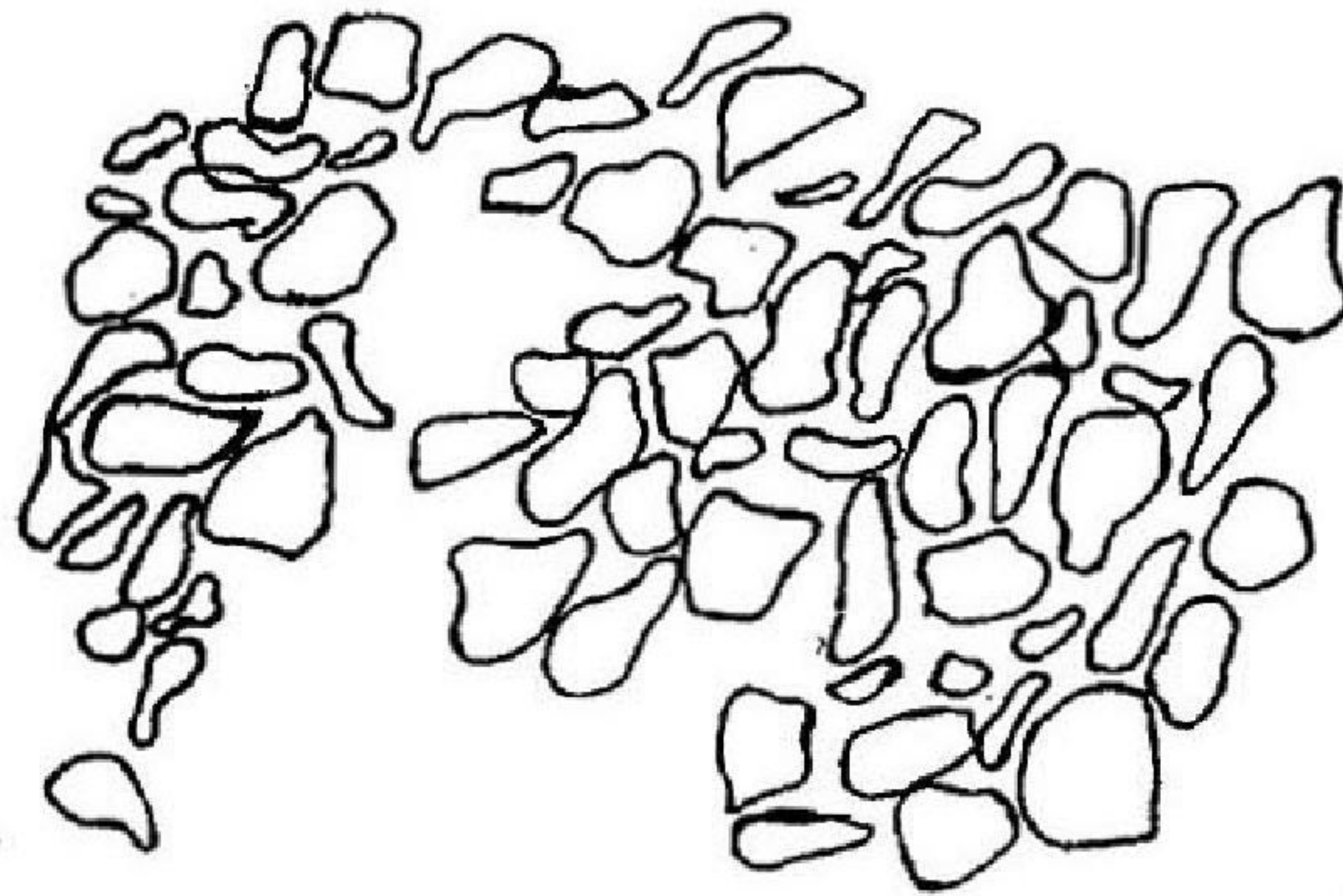
Bentuk granula tepung contoh dibandingkan dengan bentuk granula tepung jagung.

6.4.2 Peralatan :

- a) Mikroskop
- b) Kaca obyek
- c) Kaca penutup

6.4.3 Prosedur

Taburkan sedikit contoh pada kaca obyek, tambahkan sedikit air, kemudian ratakan, tutup dengan kaca penutup dan amati dengan mikroskop pada pembesaran tertentu. Bandingkan dengan nemtuk granula pati conto dengan standar bentuk granula pati tepung pisang (lihat gambar). Adanya pati selain tepung pisang menandakan tepung pisang tersebut tercampur dengan tepung lain



Gambar mikroskopis granula pati tepung pisang

6.5 Kehalusan

Cara uji kehalusan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 1.4.

6.6 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 5.1.

6.7 Sulfit (SO_2)

Cara uji SO_2 sesuai dengan SNI 01-2894-1992, Cara uji bahan pengawet makanan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan

6.8 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkan logam

6.9 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkan logam, butir 6.

6.10 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, Cara uji cemarkan mikroba.

7 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak mempengaruhi atau dipengaruhi isi, aman selama perjalanan dan pengangkutan.

8 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang No. 23 tahun 1993, tentang kesehatan

BSN

SNI 01-3841-1995 (N)

Tepung pisang

Tgl. Pinjaman	Tgl. Harus Kembali	Nama Peminjam

BSN

PERPUSTAKAAN



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id